



Melanzana con salsa amarfitana

なすのガルムドレッシング



【材料】 4 人分

なす	中4本
(ドレッシング)	
※アサクラ EVO	大さじ2
米酢	大さじ1.5
※塩(コンチェントラート)	少々
※ガルム	小さじ1/3
※野生のオレガノ	

※EVO はエキストラバージンオリーブオイルの略

※コンチェントラートデルマーレはアサクラお勧めの塩

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.208

【つくり方】

- 1) なすは洗い包丁で1か所切れ目を入れる(爆発防止)
- 2) 魚焼きグリルで10分以上なすが竹串を差してすっと簡単に入るまで焼く
時々ひっくり返しまんべんなく焼く
- 3) 焼けたらバットに移し冷ます
- 4) 触れるぐらいになったらヘタの際にぐるりとナイフで切れ目を入れヘタを持ちながら皮をむく
- 5) 最後にヘタをカットし縦に半分に切る

(ガルムドレッシング)

- 1) ボウルに酢、コンチェント、EVOを入れよく混ぜる
- 2) 味をみてガルムを加える(この時の酸味と塩気のバランスでガルムを入れる量を調整する)
- 3) よくかき混ぜ全体に白っぽく乳化させる

(仕上げ)

- 1) なすはバットやボウルに入れ乳化させたドレッシングを入れる
- 2) 2~3時間冷蔵庫で冷やし味を染み込ませてから頂く
冷蔵庫で1週間は大丈夫